



Hostellerie  
du Pas de l'Ours

# *Restaurant Gastronomique « L'Ours »*

*« Notre seule quête étant de donner autant de plaisir que nous en avons en cuisinant ; afin de rester libre de nos envies et de nos choix du moment, afin de pouvoir sublimer les produits quand ils sont au sommet de leur goût.*

*Nous vous invitons à vous laisser guider à travers nos différentes créations sans en connaître par avance leur composition. »*

***Franck Reynaud***



LES  
GRANDES  
TABLES  
DE SUISSE



RELAIS &  
CHATEAUX



Hostellerie  
du Pas de l'Ours

# Restaurant Gastronomique « L'Ours »

## « Ancré dans ma terre »

*Une cuisine de saison, respectueuse et humaine*

*Balade Gourmande en 5 étapes* Sfr. 170.-

*Itinéraire sensoriel en 6 étapes* Sfr. 190.-

*Expérience plus intense en 7 étapes\** Sfr. 210.-

*Dans mon Univers en 8 étapes\** Sfr. 230.-

**\* Les menus 7 et 8 plats sont identiques pour l'ensemble des convives d'une table**



LES  
GRANDES  
TABLES  
DE SUISSE



RELAIS &  
CHATEAUX

# ***Randonnée gourmande en montagne***

## ***La Mise en condition***

*Tartelette chlorophylle, ortie et lichen*

*Feuilles d'été*

*Tomate, calament, oignon nouveau*

*Flaveurs de montagne : chanterelles, noisettes, aspérule, achillée*

## ***La Marche d'Approche...***

*Perches sauvages, green zébra, livèche, tarama*

*Bœuf, poivron, oxalis, framboises et moutarde fermentées*

*Aubergines Violettes, roquette sauvage et bouillon torréfié*

## ***L'Ascension...***

*Palet du Lac de Morat laqué, persil, cresson, bourrache*

*Carré et ris de veau du Pays, courgettes trompettes, Génépi*

## ***Juste quelques pas...***

*Alpage de l'Er de Lens de Pascal Cordonier*

## ***Le Sommet***

*Abricot, verveine odorante, Miel de Chermignon, amandes*

*Fleur de lait, myrtilles, reine des prés et sapin*

## ***La Descente***

*Pêche, Timut, basilic*

*Cacao, Piment d'Espelette, terre chocolat,*

*Gianduja, noisettes du Piémont*